

Dossier de demande de formation
professionnelle

Domaine de formation : Vigne et Vin

Intitulé de la formation : Formation à la carte et
sur demande spécifique d'une entreprise

Date : 16.02.2022

Nom du fichier : Formation à la carte et sur demande
spécifique d'une entreprise

Nom de la composante ou du service assurant la responsabilité de la formation :
Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne

1 - Fiche d'identité

Composante(s) assurant la responsabilité administrative et pédagogique de la formation :
Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne

Composante(s) partenaire(s) :

Autre(s) établissement(s) concerné(s) :

Date et numéro d'enregistrement : Réservé à l'administration

Responsable de la formation : *un nom au maximum*

Nom, prénom	Qualité	CNU	Tél.	E-mail professionnel
MONET, Etienne			03 26 55 78 78	etienne.monet@univ-reims.fr
DAUDIN, Franck			03 26 50 66 97	franck.daudin@univ-reims.fr

Responsable des parcours (si nécessaire) : *un nom au maximum par parcours*

Parcours	Nom, prénom	Qualité	CNU	Tél.	E-mail professionnel
1					
2					
3					
4					
5					

Date et avis du CFVU : Réservé à l'administration

Date et avis du CA : Réservé à l'administration

Création : oui – ~~non~~ (*razer la mention inutile*)

S'il s'agit d'un renouvellement préciser ici les aménagements par rapport à l'existant :

2-Présentation générale de la formation

A - Généralités

Dans le contexte du rapprochement avec la Villa Bissinger, l'IVV souhaite intégrer les formations historiquement proposées à la Villa Bissinger au cadre de formations de l'Institut Georges Chappaz.

Les modules proposés à la carte pourront être dispensés à la Villa Bissinger, à la Villa Douce ou dans les locaux de l'entreprise cliente.

L'Institut Chappaz est en capacité de répondre à toute demande liée à l'univers de la vigne et du vin en général : économie, marketing, logistique, viticulture, dégustation, droit, oenologie, etc. La composante s'appuie sur un large réseau d'intervenants enseignants chercheurs, et professionnels du secteur.

B – Positionnement de la formation dans le contexte LMD

La formation n'est ni diplômante, ni certifiante.

Préciser ici si la formation est d'un niveau – Non

Public : tout type d'entreprises, de salariés ou d'indépendants

3-Description de la formation

A - Objectifs Pédagogiques

Ils sont définis en fonction des besoins de formation des clients.

B- Durée de la formation

Selon la demande. Les devis sont établis à l'heure ou à la demi-journée.

C – Dispositions réglementaires

➤ Conditions d'admission

Sur inscription individuelle dans le cadre d'une formation "ouverte" ou sur devis dans le cadre d'une formation "intraentreprise".

➤ Modalités de contrôle des connaissances :

Il n'y a pas de contrôle de connaissance

➤ Droit d'inscription

Facturation selon tableau budget prévisionnel en fonction de la thématique, des intervenants, de la durée et des moyens pédagogiques employés.

D – Organisation pédagogique de la formation :

Responsables du diplôme

Nom : MONET

Prénom : Etienne

Tél. : 03 26 55 78 78

etienne.monet@univ-reims.fr

Nom : DAUDIN

Prénom : Franck

Tél. : 03 26 50 66 97

franck.daudin@univ-reims.fr

E – Equipe Pédagogique de la formation

Panel d'intervenants qui officient déjà sur les autres formations proposées par la Villa Bissinger / Institut Georges Chappaz. Les équipes pédagogiques peuvent avoir besoin de faire appel à des intervenants extérieurs experts dans leurs domaines si l'expertise n'est pas disponible à l'URCA.

- Les intervenants vacataires extérieurs

Les interventions faites par des vacataires extérieurs sont dispensées par des personnalités n'appartenant pas au ministère de l'enseignement supérieur et de ses établissements publics, reconnues pour son expertise qui se caractérise notamment par son rayonnement au niveau national ou international, sa notoriété ou ses publications.

Ce dispositif permet de rémunérer les personnalités de renom qui interviennent dans nos formations selon leurs niveaux de notoriété dans leurs domaines.

Les taux horaires soumis à l'appréciation de la commission de moyens sont les suivants :

Classe d'intervenant	Taux horaire (brut non chargé)
Intervenant A	100 euros
Intervenant B	150 euros
Intervenant C	200 euros

Dans les trois situations, la charge de leur rémunération est prise sur le budget de la composante.

Remplir le tableau ci-dessous pour les enseignants et enseignants-chercheurs et intervenants professionnels :

Nom et qualité des enseignant(e)s-chercheur(e)s, enseignant(e)s, chercheur(e)s, professionnel(le)s	Section CNU *	Composante d'appartenance ou établissement ou entreprise	Equipe de recherche de rattachement	Nombre d'heures dispensées	UE concernées
A définir					

4-Budget de la formation

Seuil de rentabilité :

Il sera calculé pour chaque formation en fonction des coûts relatifs à celle-ci.

Exemple : Une Maison de Champagne souhaite former son staff commercial (8 personnes) à la dégustation des Vins de Champagne pour mieux aborder la concurrence.

Proposition :

Formation d'une journée :

9H

- Rappel des principes de bases, les descripteurs pour analyser les vins de champagnes
- Exercices sur les saveurs (solutions aqueuses)
- Exercices autour des 3 cépages et de l'assemblage

12H

- Déjeuner Accords Mets et Champagne avec les Vins de la Maison
- Rappel des fondamentaux, les écueils à éviter, comment mettre en avant ses cuvées

14H

- Le style des Maisons, la notion d'identité dans le Brut sans année
- Dégustation et analyse des 2 Cuvées les plus représentatives de la Maison
- Spécificités et identité en face de la concurrence : 6 vins dégustés et commentés à l'aveugle
- Rédaction d'argumentaires et de fiche de dégustations (discours commercial objectif)

17H / FIN DE LA FORMATION

EXEMPLE DE BUDGET SUR L'ONGLET "EXEMPLE" DE L'ANNEXE BUDGET DE LA FORMATION.

Annexes à joindre :

- Budget de la formation